

Feines aus der Ochsen-Küche

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartarsauce	Portion	27.00
Salatgarnitur und Melonenschnitz	Vorspeise	18.00

Gebratenes und dünn aufgeschnittenes Pouletbrüstchen	16.50
serviert mit saisonalem Salatbukett und Salsa verde	

Salate

Gemischter Salat	10.50
-------------------------	-------

Bunter Saison-Blattsalat	9.50
---------------------------------	------

Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)	11.00
--	-------

Vorspeisenportionen und Salate als Hauptgang serviert	Zuschlag	2.00
---	----------	------

Suppen

Klare Geflügelkraftbrühe 10.50
mit Lauchstreifen

Feine Apfel-Peperonisuppe 10.50
mit Rahmhaube

Suppen als Hauptgang serviert Zuschlag 2.00

Fleischlose Gerichte

Dünne Nudeln mit Eierschwämmli Portion 24.00
an Tomatensauce mit Knoblauch und Basilikum Vorspeise 16.00

Stoganoff von buntem Saisongemüse 25.00
an rassischer Paprikasauce
serviert im Reisring

Vorspeisenportionen als Hauptgang serviert Zuschlag 2.00

Fisch

Gebratene Zander-Médallions (EU) 32.00
mit Meerrettichkruste und an Kressesauce
Bratkartoffeln

Fleischgerichte

Zartes Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli an Weissweinsauce mit Schalotten und Kräutern Nudeln und Gemüse garnitur	44.00
Perlhuhnbrüstchen gefüllt mit Frischkäse an Portweinsauce Bratkartoffeln und Blattspinat	35.00
T-Bone-Steak vom Schwein gebraten, mit Rosmarinbutter Folienkartoffeln mit Sauerrahm Brokkoli mit Mandeln	32.00
Lamm-Médailles nach provenzalischer Art an Rotweinjus mit Knoblauch, Kräutern und Tomatenwürfeln Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur	42.00
Médailles vom Schweinsfilet "Süss-Sauer" an exotischer Sauce mit Peperoni, Ananas und Mungosprossen Trockenreis und Blattspinat	39.00
Stroganoff von der Rindshuft an Paprika-Sauerrahmsauce mit Peperoni, Essiggurken und Champignons Nudeln und Brokkoli mit Mandeln	39.00

Herkunftsdeklaration:

Kalb, Rind, Schwein

Lamm

Perlhuhn

Schweiz / Region

Neuseeland/ Australien

Frankreich

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Cordon bleu - Festival

aus einheimischem, zartem Schweinefleisch, serviert mit einem schönen Gemüsebukett und knusprigen Pommes frites.

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu auch mit Kalbfleisch zu.

Zuschlag 6.50

Das Klassische 32.00
mit Schinken und Raclette-Käse

Tessiner Art 33.00
mit Rohschinken und Mozzarella-Käse

Florentiner Art 34.00
mit Schinken, Blattspinat
und zartschmelzendem Taleggio-Käse

Bauernart 34.00
mit feingeschnittenem Rohess-Speck
und rezentem Appenzellerkäse

Rösti - Festival

Gärtner-Rösti mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	21.00
Pizza-Rösti mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella	21.00
Speck-Rösti mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	20.50
Ochsen-Rösti mit gebratenen Schweinsfilet-Médallions und hausgemachter Kräuterbutter überbacken knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen	35.00
Grosse Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	21.50
Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln Rösti und Brokkoliröschen	32.00

Kalte Gerichte

Salatteller mit frisch zubereiteten Salaten und gekochtem Freilandei vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim	17.00
Wurstsalat die "beste" Cervelat von der Dorfmetzger, angemacht mit French-Dressing und Zwiebeln, garniert mit frischen Salaten	17.00
Wurst-Käsesalat zusätzlich mit rassissem Bergkäse	19.50
Kalter Fleischkäse eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller	20.00
Menzinger-Teller mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter	21.00
Appenzeller-Teller Würziges Mostbröckli aus heimischer Produktion, Rohschinken und Appenzeller-Käse	24.50

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen.
Schön, dass wir sie verwöhnen dürfen.

In unserer Küche wird vorwiegend mit frischen Produkten gearbeitet. Alle Suppen und Saucen sind hausgemacht. Ebenso die Desserts, ausser die Glace und Sorbets sind von Emmi.

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Dorfmetzgerei Theres und Markus Hegglin in Menzingen. Die Rinder, Kälber und Schweine die dort fachmännisch verarbeitet werden, stammen von Bauernhöfen aus der Region. Anderes Fleisch kann auch ausländischer Herkunft sein, was auf der Karte angegeben wäre.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Ergänzend beziehen wir möglichst auch saisonale Produkte von Produzenten aus unserem Dorf.

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. In der Karaffe servieren wir Ihnen Menzinger Quellwasser, mit oder ohne Kohlensäure. Auf Wunsch ist auch ein Schweizer Mineralwasser in der Glasflasche erhältlich. Die lokale Brauerei Baar versorgt uns mit ihren hochstehenden Bierspezialitäten. Die Weinkarte spiegelt das Hobby ihrer Gastgeber. Auch hier ist einheimisches Schaffen prominent vertreten, aber den Genüssen der Weinwelt setzen wir keine geografische Grenzen.

Wir tun alles für Ihr Wohlsein - geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Kritik oder einen Vorschlag zur Verbesserung unserer Leistung haben, so sind wir um Ihre Meinung dankbar. Sind Sie rundum glücklich und zufrieden, so erzählen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Andrea & Peter Hegglin-Manser
Claudio Miori, Küchenchef
Svenja Bücken, Chef de service
und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Die Gerichte in dieser Karte servieren wir Ihnen täglich von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr. Sonntags schliesst unsere Küche um 20.30 Uhr und das Restaurant um 22.00 Uhr.